



Sirmian

NALS MARGREID
— 1932 —

Pinot Bianco

SELECTION

Rebsorte

100% Pinot Bianco

Herkunftsbezeichnung

Südtirol DOC

Höhenlage

500 – 700 m ü. M.

Ausrichtung

Südost

Gebiet

Oberhalb von Nals, in Sirmian, liegen die exponierten Hänge zwischen 500 und 700 m Meereshöhe mit einer Ausrichtung nach Südost. Der Boden ist eine durchlässige Moränenablagerung bestehend aus Kalk, Gneis, Glimmer, Schiefer und Marmor, entstanden vor Millionen von Jahren aus Gletschern der Westalpen und liegt auf Porphyr, dem Urgestein des Grundgebirges.

Klima

Das alpine Klima mit milden Sommer- und kühlen Herbstmonaten bedingt die längere Vegetationszeit sowie die späte Lese Mitte Oktober.

Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen. Nach kurzer Maischestandzeit gärt der geklärte Most für ca. 3 Wochen im 12 hl und 30 hl Holzfass. Anschließend reift der Jungwein für weitere 8 Monate auf der Feinhefe.

Farbe

Leuchtendes Strohgelb, schöne Tiefe

Geruch

Ananas, rosa Pampelmuse, Kiwi, frisches Heu, ein Hauch von Thymian

Geschmack

Kompakt, vollmundig, würzig und mit salziger Länge

Speisempfehlung

Spaghetti mit Sardinen, Fischsuppe, Dinkelteigtaschen mit Graukäse

Serviertemperatur

10-12 °C

Lagerungsempfehlung

Kühl bei 10-13 °C und min. 60% Luftfeuchtigkeit